

BEIGNETS DE FILET DE TACAUD

SAUCE GINGEMBRE PIMENT

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : Novembre 2017

Source recette : Mr Goodfish – RH Clech



1. ELEMENTS DE BASE

1,2 kg de filets de Tacaud

Parer, désarêter les filets.

Salier et réserver au froid 5/15 mn suivant l'épaisseur des filets.

Rincer et sécher sur papier absorbant jusqu'à la cuisson

Le sel fait ressortir l'eau et resserre les chairs. Le poisson aura une meilleure tenue.

Plonger dans la pâte à frire au moment du service.

2. PATE A BEIGNETS

270 g de farine

5 g de levure chimique

1 œuf entier

350 g de lait

5 g de poivre moulu

7 g de sel fin

Au choix : curry/curcuma/turmeric

Tamiser la farine avec la levure et les épices. Procéder comme un appareil à crêpes en ajoutant progressivement le lait. Battre pendant quelques minutes pour obtenir un mélange homogène. Filmer et réserver au frais 1 à 2 h.

3. SAUCE GINGEMBRE PIMENT

6 gousses d'ail

40 g de graines de sésame blanc

10 cl de sauce soja

20 g de concentré de tomate

50 g de ketchup

20 g de gingembre frais

Sel fin

Piment d'Espelette ou piment antillais

10 cl d'huile d'olive

Hacher le gingembre et l'ail

Torréfier les graines de sésame

Mélanger la sauce soja, le ketchup, le concentré de tomates et tous les autres éléments aromatiques. Ajouter l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement

4. SAUCE TARTARE

1 jaune d'œuf

40 g de moutarde

25 cl d'huile de colza

Sel fin

Poivre blanc moulu

5 cl Vinaigre de citron

100 g d'oignon

½ botte de ciboulette

Ciseler très finement les oignons et la ciboulette. Réaliser une mayonnaise en ajoutant le vinaigre chaud à la fin. Ajouter les aromates.

Variante

Aromates pour ravigote : câpres, persil, cerfeuil, estragon, ciboulette, oignon

5. SALADES DE SAISON

50 g Mâche

50 g Pousses de betteraves

1 Laitue romaine

5 cl de vinaigre de cidre

15 cl d'huile de Colza

Trier, laver, essorer les salades. Attention au sable pour la mâche

Réaliser une vinaigrette et un peu de sauce piment pour assaisonner.

6. FINITION DRESSAGE

Huile pour friture

½ botte de persil plat

150 g d'oignon

20 g de farine

100 g de citron jaune

Tailler les rouelles d'oignons

Monter les blancs en neige. Ajouter délicatement à l'appareil.

Passer les filets de poisson dedans puis les plonger dans une friture à 170°

Au terme de la cuisson, placer sur papier absorbant. Frire le persil séché puis les rouelles d'oignons farinées.

Dresser harmonieusement sur assiette avec les zestes de citron, les salades de saison et les sauces à part.